



Vinaigre aux herbes



Un régal pour vos papilles dans vos salades , une mayonnaise !

Ingrédients :

1 l de vinaigre blanc

5 gr de ciboulette séchée

5 gr de persil séché

5 gr d'estragon séché

5 gr de cerfeuil séché

Préparation :

Placez vos herbes sèches dans un bocal qui ferme hermétiquement.

Chauffer le vinaigre à 90° (pas d'ébullition)

Versez le vinaigre pour qu'il couvre entièrement les herbes et secouez quelque peu le mélange. Il est tout à fait normal que les herbes remontent à la surface.

Fermez et laissez macérer 4 semaines à l'abri de la lumière.

Remuez le bocal de temps en temps pour que les herbes soient toujours immergées dans le vinaigre.

Filtrez ensuite le vinaigre et mettez en bouteille, fermée hermétiquement.

Il se conservera 6 mois sans soucis, à l'abri de la lumière.

Info – conseils :

Utilisez dans vos salades de printemps ou d'été , très bon dans les salades de tomates , de concombres , de radis etc.

Conserver à l'abri de la lumière , veut simplement dire de ne pas le mettre sur votre appuie de fenêtre en plein soleil !